

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

Von den Fruchtesäften.

**urn:nbn:de:bsz:31-54776**

## Von den Früchtesäften.

### 1936. Himbeeren-saft.

Frische gut gereifte Himbeeren werden gut zerdrückt und 3 Tage in einem irdenen Topfe zugedeckt im Keller aufbewahrt. Nach dieser Zeit drückt man sie durch eine Presse oder eine starkes Tuch, läutert auf  $\frac{1}{2}$  Liter Saft  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker mit etwas Wasser zum Breitlauf, gibt den Saft dazu, läßt ihn damit aufkochen, schäumt ihn fleißig ab, läßt ihn an der Seite des Feuers noch so lange kochen, bis er klar ist und nicht mehr schäumt und gießt ihn in eine Porzellschüssel. Nach dem Erkalten füllt man ihn in Flaschen, verpicht diese gut und bewahrt sie an einem kalten, trocknen Orte auf.

### 1937. Himbeeren-saft anderer Art.

3—4 Liter frischgepflückte Himbeeren und 1—2 Liter rote oder weiße Johannisbeeren gibt man in einen Topf, bindet diesen zu, stellt ihn so lange in den Keller, bis sich die Himbeeren aufwerfen, preßt das Ganze hierauf durch eine Presse oder eine starke Serviette und läßt den gewonnenen Saft über Nacht stehen. Hierauf läutert man auf 1 Liter Saft 375 Gr. Zucker, gib den Saft hinein, läßt ihn unter fleißigem Abschäumen dick kochen, hierauf erkalten und füllt ihn in Flaschen ein.

### 1938. Himbeeren-saft auf französische Art.

Zerstoße auf 2 Liter geklärten Himbeeren-saft  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, streue diesen unter den Saft und lasse selben 2 Tage gut zugedeckt im Keller stehen, alsdann stellt man den Saft in einem irdenen Topfe zum Feuer und läßt das Ganze unter fleißigem Abschäumen einigemal aufwallen, gießt den Saft dann durch eine Serviette und füllt ihn in Flaschen ein.

### 1939. Himbeeren-essig.

Zerdrücke in einem irdenen Topfe  $5\frac{1}{2}$  Liter gute, reife Himbeeren, übergieße dieselben mit 2 Liter bestem Weinessig und lasse dies 8 Tage lang gut zugedeckt unter täglichem Umrühren im Keller stehen. Nach dieser Zeit preßt man die Himbeeren durch ein Tuch und kocht den gewonnenen Saft mit dem nötigen Zucker, auf  $\frac{1}{2}$  Liter Saft  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker berechnet, auf, läßt ihn durch einen Filtrier-sack laufen, läßt den Saft verkühlen und füllt ihn in Flaschen ein.

### 1940. Erdbeeren-saft.

Belies 3—4 Liter schöne, reife Walderdbeeren und lasse sie in einem irdenen Topfe auf dem Feuer warm werden, ohne sie jedoch kochen zu lassen, bestreue sie mit 3 Kilo Puderzucker, vermenge die Erdbeeren gut damit, gib sie in eine grobe, etwas lose gebundene Serviette und lasse diese an einem Nagel aufgehängt 2 Tage lang

austropfen. Fülle sodann den gewonnenen Saft in kleine dazu bestimmte Flaschen, stelle diese ungeforkt mit Heu umbunden in einen Kessel mit Wasser, lasse sie darin langsam sieden und wieder verkühlen. Sind die Flaschen vollständig erkaltet, so forket und siegelt man sie vorsichtig zu.

#### 1941. Johannisbeeren-saft.

Nachdem man die Beeren sauber abgezapft, setzt man sie in einer Messingpfanne mit etwas Wasser auf schwaches Feuer, läßt das Ganze einigemal aufkochen und preßt den Saft durch ein Tuch. Läutere nun auf  $\frac{1}{2}$  Liter Saft 250 Gr. Zucker, gib die Johannisbeeren hinein, setze die Pfanne auf starkes Kohlenfeuer, schäume fleißig ab und lasse den Saft dick einkochen.

#### 1942. Johannisbeeren-saft ohne Zucker.

Presse den Saft wie eben angegeben gut aus, koche ihn tüchtig, schäume ihn fleißig ab, fülle den Saft in Flaschen und bewahre ihn im Keller auf.

#### 1943. Johannisbeeren-saft anderer Art.

Der Saft der Johannisbeeren wird, wie es schon öfters angegeben ist, durch Auspressen der rohen Früchte oder durch Aufkochen derselben gewonnen. Diesen Saft läßt man nun über Nacht stehen, läutert den folgenden Tag auf 1 Liter Saft 125—200 Gr. Zucker, kocht den Saft einigemal damit auf, läßt ihn verkühlen, füllt ihn in Flaschen ein und bewahrt diesen gut auf.

#### 1944. Kirschensaft.

Recht reife, von ihren Stielen befreite Schwarzkirschen zerstoßt man mit ihren Steinen in einem Steinmörser recht fein, preßt den Saft durch ein Tuch, läßt ihn 12 Stunden ruhen und gießt ihn vom Bodensatz behutsam ab. Auf jedes Liter Saft nimmt man 375—500 Gr. Zucker, schlägt selben in Stücken, legt ihn in den Saft und läßt ihn darin auflösen, setzt sodann den Saft in einer Messingpfanne oder einem neuen irdenen Topfe aufs Feuer, kocht ihn unter fleißigem Abschäumen auf, läßt ihn an der Seite des Feuers so lange weiter sieden, bis der Saft klar ist und nicht mehr schäumt. Nach dem Erkalten füllt man ihn in Flaschen und bewahrt ihn gut auf.

#### 1945. Kirscheneßig.

Presse 4 Kilo Schwarzkirschen mit etwas Wasser kurz aufgekocht durch eine starke Serviette, lasse den gewonnenen Saft 8 Tage mit gutem Weineßig im Keller gären, läutere nun auf  $\frac{1}{2}$  Liter Saft 375 Gr. Zucker zum Breitlauf, gib den Saft hinein, bringe ihn unter fleißigem Abschäumen zum Kochen, filtriere ihn dann durch einen Filtrierack und fülle ihn in Flaschen.

**1946. Quittenjaft.**

Reibe schöne, reife Quitten gut ab, zerschneide sie und drücke sie zu Fleisch, presse nun das Fleisch mit dem Saft von 2 Zitronen und etwas Wein durch ein Tuch und lasse den Saft einige Stunden ruhen. Läutere unterdessen auf 1 Liter Saft  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, gib den Saft hinein, koche das Ganze  $\frac{1}{4}$  Stunde, lasse den Saft verkühlen und fülle ihn in Flaschen ein.

**1947. Mandelsaft.**

Schäle 180 Gr. süße und 120 Gr. bittere Mandeln, lege sie in frisches Wasser, trockne sie dann auf einem Blech im Backofen, stoße sie recht fein, gieße öfters einige Tropfen Kirschwasser darüber, rühre sie sodann mit  $\frac{1}{2}$  Liter Kirschwasser glatt an und presse sie durch ein Tuch. Nun nimmt man den Mandelsaft mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker in eine Messingpfanne, setzt sie auf's Feuer und läßt den Zucker langsam zergehen. Nachdem der Saft zweimal aufgestiegen ist, nimmt man die Pfanne vom Feuer, treibt den Saft durch ein feines Haarsieb in eine Schüssel, läßt ihn verkühlen, gibt dann 2 Löffel Orangenwasser dazu, rührt das Ganze tüchtig um, füllt den Saft in Flaschen und bewahrt diese gut auf. Diesen Saft gebraucht man an Stelle der Mandelmilch, man nimmt einige Theelöffelchen Saft in ein Glas, verrührt ihn mit Wasser und füllt ihn mit diesem auf.

**1948. Heidelbeersaft.**

Frische Heidelbeeren werden verlesen, mit einem Holze zerdrückt und zugedeckt über Nacht in den Keller gestellt. Presse hierauf den Saft durch ein starkes Tuch und lasse ihn nochmals 4—5 Stunden ruhig stehen. Gieße nun den klaren Saft davon ab und läutere auf  $\frac{1}{2}$  Liter Saft 200 Gr. Zucker, gib den Saft mit 4 Gr. ganzem Zimmt und einigen ganzen Nelken hinein, lasse das Ganze einige Minuten kochen, nimm Zimmt und Nelken wieder heraus, gieße den Saft in eine Schüssel, lasse ihn verkühlen und fülle ihn in Flaschen.

**1949. Weizensaft.**

Man brüht 150 Gr. Weizen in einem irdenen Topfe mit  $\frac{1}{2}$  Liter siedendem Wasser an, läßt sie über Nacht stehen und preßt sie den folgenden Tag durch ein Tuch. Sodann nimmt man das Ausgepreßte in eine tiefe Schüssel, gibt  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker dazu und läßt es unter beständigem Rühren auf mäßigem Feuer langsam kochen. Ist der Saft dick eingekocht, läßt man ihn verkühlen und füllt ihn in eine Flasche ein. Man gibt von diesem Saft einen Theelöffel voll in den angebrühten Thee, wovon dieser einen äußerst feinen Geschmack erhält.

**1950. Rosenhonigjaft.**

Zupfe ungefähr 200 Sammt- oder Zuckerrosen ab, schneide das

Weißer und Welke von den Blättern ab, brühe sie mit  $\frac{1}{2}$  Liter siedendem Wasser an und lasse sie über Nacht stehen. Gieße sodann den Saft wieder ab, nimm ihn in eine Messingpfanne, gib  $\frac{1}{2}$  Liter feinen, zerlassenen Honig dazu und lasse es so lange kochen, bis die Brühe etwas eingekocht ist, gib alsdann die Rosenblätter auch dazu, lasse sie noch ein wenig mitsieden und presse das Ganze nochmals durch ein Tuch.

#### 1951. Orangenblütensaft.

120 Gr. frisch gepflückte Orangenblüten werden, in  $\frac{1}{2}$  Kilo zum Breitlauf geläuterten Zucker einmal aufgekocht, in eine Porzellan-schüssel gegeben, zugedeckt, und 2 Stunden stehen gelassen. Sodann gibt man den Saft in eine befeuchtete Serviette, preßt ihn durch, füllt ihn in Flaschen ein und bewahrt diese an einem trockenen Orte auf.

### Obst in Rum, Weingeist und Franzbranntwein.

#### 1952. Erdbeeren in Rum.

Schöne, reife Walderdbeeren werden sauber belesen, mit feinem Puderzucker dick bestreut, in ein großes Einmachglas gelegt und hierauf mit Rum bis zum Rande begossen. Sodann bindet man das Glas mit Papier zu, durchsticht dieses öfters mit einer Nadel, stellt das Glas einige Wochen in die Sonne und bewahrt es bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte auf.

#### 1953. Aprikosen oder Pfirsiche in Rum oder Franzbranntwein.

Frisch gepflückte, feste Aprikosen durchsticht man öfters mit einer Nadel, bringt sie mit kaltem Wasser bis zum Kochen, hierauf nimmt man sie heraus, läßt sie auf einem Sieb abrinnen, legt sie in eine Porzellan-schüssel, rechnet auf jedes  $\frac{1}{2}$  Kilo Früchte 250 Gr. Zucker, läutert denselben und gießt ihn über die Aprikosen oder auch Pfirsiche. Den nächsten Tag läßt man sie einmal mit dem Zuckersyrup aufkochen, schäumt sie heraus, kocht den Saft noch etwas weiter und gießt ihn über die Früchte. Hierauf legt man diese in die Einmachgläser, kocht den Saft recht dick ein, vermischt ihn, wenn er verköhlt ist, mit etwas mehr Rum oder Franzbranntwein, als es Zuckersyrup ist, verrührt dies gut und übergießt die Aprikosen damit, bindet das Glas gut zu und bewahrt es auf.

#### 1954. Aprikosen oder Pfirsiche in Rum anderer Art.

Uebergieße 1 Kilo schöne, reife Aprikosen oder Pfirsiche mit heißem Wasser, ziehe ihnen die Haut ab, kerne sie aus, lege sie in frisches Wasser, lasse sie auf einem Sieb abrinnen, lege sie in eine Porzellan-schüssel und bestreue sie lagenweise mit 1 Kilo feinem Puder-